



Barth Haas fuggles

gran Bretaña

PERFIL DEL AROMA

LLEVA EL NOMBRE DEL CULTIVADOR DE KENT QUE LO INTRODUJO EN 1875 Y VENERADO DESDE ENTONCES COMO EL CLÁSICO AROMA HOP PARA BRITISH BITTERS Y PALE ALES, A MENUDO UTILIZADO EN COMBINACIÓN CON GOLDINGS. QUIZÁS EL LÚPULO INGLÉS MÁS FAMOSO Y VENERADO. FUGGLE TIENE UN SABOR TÍPICO INGLÉS, FRECUENTEMENTE MEZCLADO CON GOLDINGS PARA MEJORAR LA "CAPACIDAD DE BEBIDA" DE LA CERVEZA, Y AGREGANDO REDONDEZ Y PLENITUD AL PALADAR. ESTE LÚPULO ROBUSTO APORTA TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE SABOR, AROMA Y AMARGOR EQUILIBRADO A LAS CERVEZAS, PARTICULARMENTE PORQUE SU CONTENIDO DE ÁCIDO ALFA RELATIVAMENTE BAJO REQUIERE UNA ALTA TASA DE SALTO PARA ALCANZAR LOS NIVELES DE AMARGOR DESEADO. A VECES SE USA COMO UN LÚPULO SECO DISTINTIVO. DEBIDO A LOS BAJOS NIVELES ALFA, GENERALMENTE SE USA PARA IMPARTIR AROMA HERBOSO DE LÚPULO TARDÍO A LAS AMARGAS AMARGAS Y PÁLIDAS. FUGGLES TAMBIÉN ES ADECUADO PARA PORTERS Y STOUTS DONDE LOS AROMAS TERROSOS Y DE ESPINO SON EVIDENTES. PUEDE ADAPTARSE A CIERTO BIÉRE DE GARDE MÁS OSCURO TAMBIÉN..

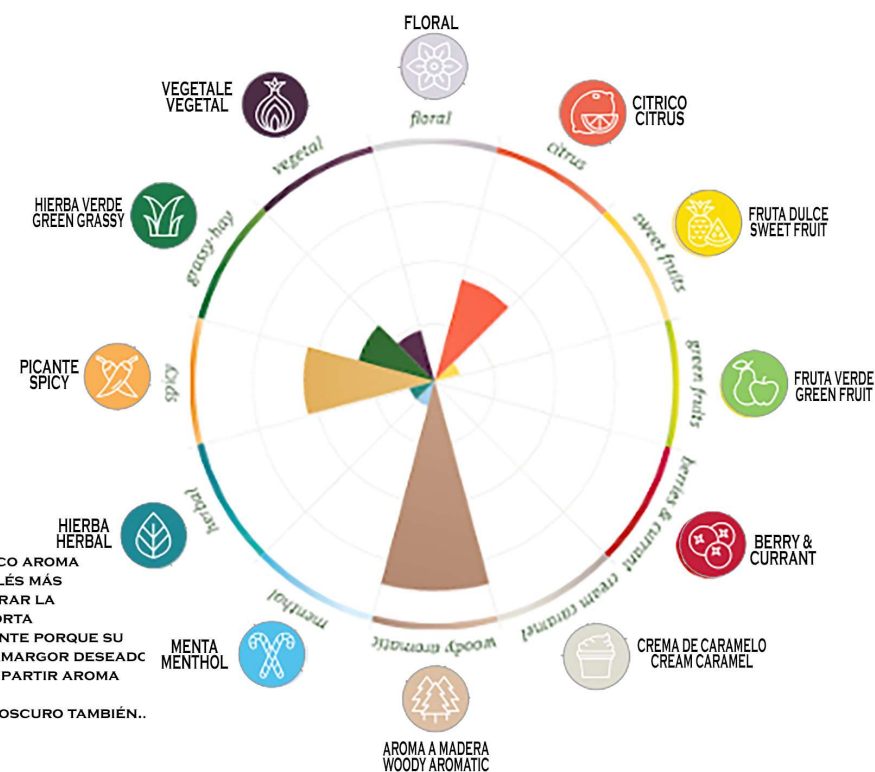
ASCENDENCIA

VARIEDAD DEL PAÍS.

ANÁLISIS

ÁREA DE CULTIVO	GRAN BRETAÑA
ÁCIDOS ALFA *	3 - 5.6%
ÁCIDOS BETA	2 - 3%
ACEITE TOTAL	0.7 - 1.4 ML / 100G
MYRCENE	24-28%
LINALOOL	0.5 - 0.7%

* LOS ÁCIDOS ALFA SE DETERMINAN POR VALORACIÓN CONDUCTOMÉTRICA (EBC 7.4) EN EUROPA, POR ESPECTROFOTOMETRÍA (ASBC HOPS-6) EN LOS EE. UU.
* LA COMPOSICIÓN DEL ACEITE SE DETERMINA POR CROMATOGRFÍA DE GASES (ASBC HOPS-17, EBC 7.12).



SABORES CLAVE

de curry

apio

Té verde

heno